

Erstikio KRISTUPO

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 78 %
Stilius: Amerikietiškas šviesusis elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2015-03-24 11:09:15
Receptas modifikuotas: 2015-04-23 09:33:08

OG: 1.049
FG: 1.010
ABV: 5.1 %
IBU: 33
EBC: 13
IBU/OG: 0.67 (ryškus apynių skonis)



2019-07-22

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.900	97.5
240.2	0.100	2.5
	<hr/> 4.000	

Apyniai

Pavadinimas

Columbus Spurgai Virimui (kartumui)
Columbus Spurgai Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
15.0	23.9	13	60
15.0	9.1	10	15
		<hr/> 23	

Mielės

Pavadinimas

M44 US West Coast (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)
60.0

Pastabos

Salyklo malimas:

1/2 salyko sumalta labai smulkiai;
1/2 salyklo sumalta įprastai.

Salinimas:

- pilama ~8L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4L / 100°C vandens;
- 180 min ~64°C (1:3);
- tekinama ~80°C vandeniu (+20L);

Fermentacija:

pirminė - 10 dienų (aplinkos temperatūra 20°C)
antrinė - 12 dienų (aplinkos temperatūra 20°C)